

βαζααρ

MEDITERRANEAN ways

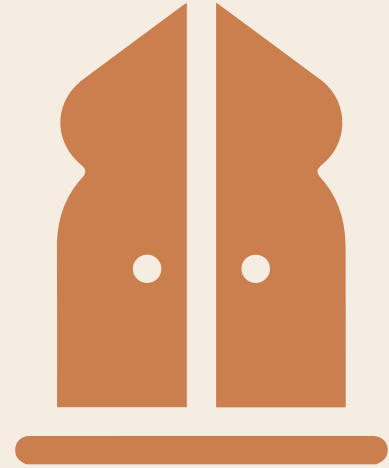
GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

APPETITANREGER

Oliven mit Feta-Käse: Die Kalamata-Oliven stammen aus Griechenland und zeichnen sich durch ihre Knackigkeit, ihre Mandelform und den Kontrast zwischen ihrem süßen und sauren Geschmack aus.



Hummus Natur: Traditionell in Ländern wie Libanon, Syrien oder der Türkei, serviert in kleinen Portionen auf einem Stück Fladenbrot oder mit Crudités. Er besteht aus einer Kichererbsenmus, das aus Sesam, Knoblauch und Zitrone hergestellt wird.



DER BEGINN DER TOUR

Von der Türkei nach Cancun: Linsencreme mit Kürbiskernen und Käse (türkisch)



Die Evolution: Traditioneller Avocado-Hummus, begleitet von unserem Souvlaki-Brot und Karotten-Crudités (östliches Mittelmeer).



Spanakopita: Griechische Teigtaschen mit Feta-Käse und Spinat (griechisch).



Das Original: Dolmas aus Pfefferblättern, mariniert in mediterraner Vinaigrette und gefüllt mit Reis, Gemüse und Gewürzen.



EIN KULTURELLER LECKERBISSEN

Aus dem Mittelmeerraum: Tintenfisch mariniert in einer Mischung aus Joghurt, Zitrone, Koriander und Gewürzen (süßer und scharfer Paprika, Kurkuma, gemahlener Kreuzkümmel).



Shish Taouk: Hühnerfleisch am Spieß, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Zitronensaft und Gewürzen. Serviert mit Fladenbrot und Joghurt.



Türkische Art: Spieße aus Rinderhackfleisch, gewürzt mit Kreuzkümmel, Paprika und Tajin-Chili, serviert mit Schnittlauch und Wildreis.

Griechisches Souviaki: Lammfleischspiese mit Avocado-Tzatziki, mit Oregano gewürzten Kartoffeln, Hummus und Pita-Chips.



DIE TOUR

Keftedakia: Rindfleischbällchen mit sautierten Tomaten, Chili, Fetakäse und Minze, serviert mit Reispilaw (griechisch).



Psariplaki: Gericht des Küchenchefs aus frischen Meeresfrüchten mit Tomaten, Oliven und Kapern, gewürzt mit provenzalischen Gewürzen (griechisch).



Türkische Regionen: Knusprige Falafel, Reis, Pilaw und gebratene Zucchini, garniert mit einem cremigen Dressing aus Tahini, Gurken und Hummus. Serviert mit Pita-Chips (türkisch).



Traditionell: Musaka mit Schweinehackfleisch und einem Hauch von mexikanischem Chili (griechisch).



SÜSSER ORIENT

Baclavá: Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen und Mandeln und Honig (mediterran/türkisch/griechisch).



Lokma: Gebackener Brotteig, bestrichen mit Honig, Zimtsirup und Sesam (Türkei).



Mahalabia: Libanesischer Pudding aus Maismariona mit Pistazien und einem Hauch von Honig (libanesisch).



Frischer Orient: Früchte der Saison mit Mango-Eis.





DIP MEZZE

Mezze ist eine Vielzahl von Vorspeisen in der nahöstlichen und mediterranen Küche.

Hummus: Pürierte Kichererbsen, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl. Wird mit Fladenbrot oder rohem Gemüse serviert.



Tabbouleh: Frischer Salat mit Bulgur, Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Minze und einem Dressing aus Zitrone und Olivenöl.



Falafel: Frittierte Teigtaschen aus Kichererbsen oder dicken Bohnen, die mit Gewürzen abgeschmeckt werden. Serviert mit Tahinisaucen oder Joghurt.



Dolmas: Hergestellt aus Pfefferblättern, mariniert in mediterraner Vinaigrette und gefüllt mit Reis, Gemüse und Gewürzen.



Sambousek: Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch, Käse, Spinat oder Gemüsemischungen.



βazaar

MEDITERRANEAN ways

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD



VORSPEISEN

Spanakopita: Griechische Teigtaschen mit Feta-Käse und Spinat.



HAUPTGERICHTE

Spaghetti mit Bolognese-Sauce.



Pizza: Mozzarella-Käse, Tomate und Schinken.



Shish Taouk: Marinierte Hähnchenspieße mit Bratkartoffeln (libanesisch).



DESSERTS

Lokma: Gebackener Brotteig mit Honig, Zimtsirup und Sesam (türkisch).




Obstsalat.






ALLERGENE

 MILCHPRODUKTE

 SULFIT

 FISCH

 NÜSSE EI

 HUEVO

 SOJA

 GLUTEN

 SCHALENTIERE

 ERDNÜSSE

 SELLERIE

 LUPINEN

 SENF

 SESAM

 MOLLUSKEN

Ba'zdar
MEDITERRANEAN WAYS

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD



βαζααρ

MEDITERRANEAN ways

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

TO WHET THE APPETITE

Olives with feta: Kalamata olives are native to Greece and are characterized by their fleshiness, almond shape and the contrast between their sweet and salty flavor.



Natural Hummus: Traditionally served in small portions on pita bread or crudités in places like Lebanon, Syria or Turkey. It is made with a chickpea paste made with sesame seeds, garlic and lemon



THE START OF THE ROAD JOURNEY

From Türkiye to Cancun: Lentils cream with pumpkin seeds and cheese (Turkish)



The Evolution: Traditional avocado hummus served with our flatbread and carrot crudités (Eastern Mediterranean)



Spanakopita: Greek dumplings with a base of feta cheese and spinach (Greek).



Authentic Bites: Dolmas are made with a leaf wrapper that is marinated in a Mediterranean vinaigrette and stuffed with rice, vegetables and spices.



A BITE OF CULTURE

From the Med: Octopus marinated in a mixture of yogurt, spices (sweet and hot paprika, turmeric, ground cumin), lemon and coriander.



Shish Taouk: Chicken skewers marinated in a yogurt sauce with lemon juice and spices. Served with bread, pita and yogurt



Turkish Style: Minced beef skewers seasoned with spices (cumin, paprika and tagine). Served with chives and wild rice.

Greek Souvlaki: Lamb skewer with avocado tzatziki with oregano potatoes, hummus and pita chips



THE ROAD JOURNEY

Keftedakia: Beef meatballs with tomato sauce, chili, feta cheese with mint served with rice pilaf (Greek).



Psari plaki: Chef's catch seafood stew with tomatoes, olives and capers, seasoned with Provençal spices (Greek).



Turkish Regions: Crispy falafels, rice, pilaf and roasted zucchini, topped with a creamy tahini, cucumber and hummus dressing. Served with pita chips (Turkish).



The Traditional Dish: Moussaka made with pork meat and a Mexican touch with chili pepper (Greek).



SWEET DELICACIES FROM THE EAST

Baklava: Puff pastry with walnut and almond filling and honey dip.



Lokma: Deep-fried bread dough topped with honey, cinnamon syrup and sesame seeds (Turkish).



Mahalabia: Lebanese pudding made with corn starch and pistachios with a hint of honey (Lebanese)



Oriental Freshness: Fruit of the season with mango ice cream.





MEZZE DIP

Hummus: Mashed chickpeas served with pita bread or raw vegetables, tahini, lemon juice, garlic and olive oil.



Tabbouleh: Fresh salad with bulgur, prefil, tomato, onion, mint and lemon-olive oil dressing.



Falafel: Deep-fried balls of chickpeas or fava beans, seasoned with spices and served with a tahini or yogurt sauce.



Dolmas: Made with a leaf wrapper that is marinated in a Mediterranean vinaigrette and stuffed with rice, vegetables and spices.



Sambousek: Dumplings filled with meat, cheese and spinach or with a mix of vegetables



βazaar

MEDITERRANEAN ways

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

KIDS' MENU

STARTERS

Spanakopita: Greek dumplings with a base of feta cheese and spinach.



MAIN COURSES

Pasta Bolognese.



Pizza: With mozzarella cheese, tomato and ham.



Shish Taouk: Marinated chicken skewers served with french fries (Lebanese).



DESSERTS

Lokma: Deep-fried bread dough topped with honey, cinnamon syrup and sesame seeds



Fruit Plate





ALLERGENS

 MILK

 SULPHITE

 FISH

 NUTS IN SHELL

 EGGS

 SOY

 GLUTEN

 CRUSTACEANS

 PEANUTS

 CELERY

 LUPINS

 MUSTARD

 SESAME

 SHELLFISH

Bazaar
MEDITERRANEAN WAYS

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD



βαζααρ

MEDITERRANEAN ways

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

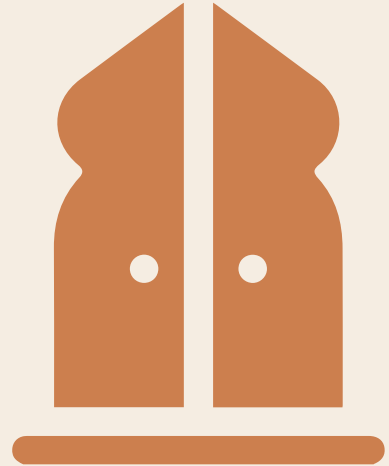


POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

Olives avec feta: Les olives Kalamata sont originaires de Grèce et se caractérisent par leur chair, leur forme d'amande et le contraste entre leur goût sucré et salé.



Hummus au naturel: Traditionnel dans des endroits tels que le Liban, Syrie ou Turquie, à servir en petites portions sur un morceau de pain pita ou des crudités. Il se compose d'une pâte de pois chiches à base de graines de sésame, d'ail et de citron.



LE DÉBUT DE L'ITINÉRAIRE

De la Turquie à Cancun: Crème de lentilles avec graines de citrouille et fromage (turc).



L' évolution: Houmous traditionnel à l'avocat accompagné de notre pain souvlaki et de crudités aux carottes (Méditerranée orientale).



Spanakopita: Boulettes grecques à la feta et aux épinards (grec).



Les vraies: les Dolmas Faites de feuille sainte, marinées dans une vinaigrette méditerranéenne et farcies de riz, de légumes et d'épices.



UNE BOUCHÉE DE CULTURE

De la Med: Poulpe mariné dans un mélange de yaourt, de citron, de coriandre et d'épices (paprika doux et piquant, curcuma, cumin moulu).



Shish Taouk: Brochettes de poulet mariné dans du yaourt, de l'ail, du jus de citron et des épices. Servies avec du pain pita et du yaourt.



Turque: Brochettes de bœuf haché assaisonné d'épices (cumin, paprika et tajine), accompagnées de ciboulette et de riz sauvage

Greek souvlaki: kebab d'agneau avec tzatziki d'avocat, pommes de terre assaisonnées à l'origan, houmous et chips de pita



LA ROUTE

Keftedakia: Boulettes de viande de bœuf avec tomates sautées, piment, feta et menthe, servies avec du riz pilaf (grec).



Psari plaki: Ragoût de fruits de mer du chef avec tomates, olives et câpres, assaisonné d'épices provençales (grecques).



Régions turques: Falafels croustillants, riz, pilaf et courgette rôtie, garni d'une vinaigrette crémeuse à base de tahini, de concombre et de houmous. Accompagné de chips de pita. (Turc)



La traditionnelle: Moussaka, avec du porc haché et une touche mexicaine avec du piment. (Grec)



ORIENT DOUX

Baclavá: Pâte feuilletée fourrée de noix et d'amandes et trempée dans du miel. (Med/Turc/Grec).



Lokma: Pâte à pain frite recouverte de miel, de sirop de cannelle et de graines de sésame (turc).



Mahalabia: crème pâtissière libanaise au maïs mariona avec des pistaches et une touche de miel (libanais).



Orient frais: Fruits de saison avec glace à la mangue.



DIP MEZZE

Mezzé est une variété d' apéritifs dans la cuisine du Moyen-Orient et de la Méditerranée.

Houmous: Purée de pois chiches, tahini, jus de citron, ail et huile d'olive. Il est servi avec du pain pita ou des crudités.



Tabbouleh: Salade fraîche avec bulgur, persil, tomate, oignon, menthe et une vinaigrette au citron et à l'huile d'olive.



Falafel: Boulettes frites à base de pois chiches ou de fèves, assaisonnées d'épices. Elles sont servies avec de la sauce tahini ou du yaourt.



Dolmas: Faites à base de feuille sainte, marinées dans une vinaigrette méditerranéenne et farcies de riz, de légumes et d'épices.



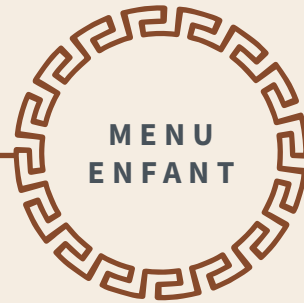
Sambousek: Friands fourrés à la viande, au fromage, aux épinards ou aux légumes.



Bazaar

MEDITERRANEAN ways

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD



ENTRÉES

Spanakopita : Boulettes grecques à base de feta et d'épinards.



PRINCIPALES

Pâte Bolognaise.



Pizza : Mozzarella, tomate et jambon.



Shish Taouk : Brochettes de poulet mariné avec frites. (libanais)



DESSERTS

Lokma : Pâte à pain frit couvert de miel, sirop avec cannelle et graines de sésame (Turc).



Salades de fruits.





ALLERGENS

 PRODUITS LAITIERS

 SULFITE

 POISSON

 NOIX

 OEUF

 SOJA

 GLUTEN

 CRUSTACÉS

 CACAHUÈTES

 CÉLERIE

 LUPINS

 MOUTARDE

 SÉSAME

 MOLLUSQUES

Ba'zdar
MEDITERRANEAN WAYS

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

βαζααρ

MEDITERRANEAN ways

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

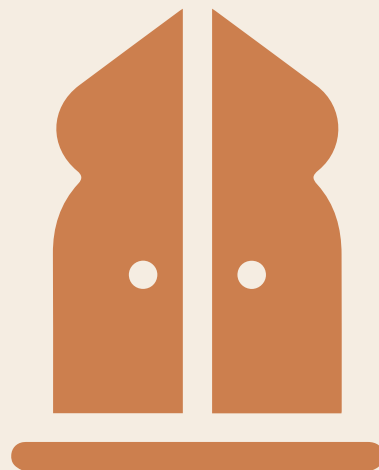


ANTIPASTI

Olive con feta: Le olive di Kalamata provengono dalla Grecia e si caratterizzano per la loro carnosità, forma conica e per creare un contrasto tra il loro gusto dolce e salato.



Hummus al naturale: Tradizionali in luoghi come il Libano, la Siria o la Turchia, servito in piccole porzioni su un pezzo di pane pita o crudités. Si compone da una pasta di ceci, fatta da semi di sesamo, aglio e limone.



L'INIZIO DEL PERCORSO

Dalla Turchia a Cancun: Crema di lenticchie con semi di zucca e formaggio (Turco).



L'evoluzione: Hummus tradizionale di avocado accompagnato del nostro pane souvlaki e crudités di carota (Mediterraneo orientale).



Spanakopita: Tortine salate greche a base di formaggio feta e spinaci (Greco).



Gli autentici: Dolma Elaborati con foglie di pepe messicano (hoja santa), marinati con vinaigrette mediterranea e ripieni di riso, verdure e spezie.



UN BOCCONE CULTURALE

Del Med: Polpo marinato in una miscela di yogurt, limone, coriandolo e spezie (peperone dolce e piccante, curcuma e cumino macinato).



Shish Taouk : Spiedini di pollo marinato in yogurt, succo di limone e spezie, accompagnati di pane pita e yoghurt.



Alla turka: Spiedini di manzo macinato, con spezie (cumino, peperone e polvere piccante “tajin”), accompagnate di cipolline e riso selvaggio.

Greek souvlaki: Spiedini di agnello con tzatziki di avocado con Patate condite con origano, hummus e chips di pita.



IL PERCORSO

Keftedakia: Polpette di vitello con soffritto di pomodoro, peperoncino, peperoncino, formaggio feta con menta, accompagnato di riso pilaf (Greco).



Pasri plaki: Piatto preparato con il pesce selezionato dallo chef con pomodori, olive e capperi, conditi con spezie provenzali (Greco).



Regioni turche: Falafel croccanti, riso, pilaf e zucchini arrostiti, condito con tahini, cetrioli e humus. Accompagnato di chips di pita (Turco).



La tradizionale: Musaka, elaborata con carne macinata di maiale e un tocco messicano di peperoncino (Greco).



ORIENTE DOLCE

Baclava: Sfoglia ripiena di noci e mandorle bagnato in miele (Med/Turco/Greco).



Lokma: Pasta di pane fritto, coperto di miele, sciroppo con cannella e semi di sesamo (Turco).



Mahlabia: Budini libanesi di mariona di mais con pistacchio e un tocco di miele (Libanese).



Oriente fresco: Frutti della stagione con gelato di mango.





MEZZE DIP

Mezze è una varietà di antipasti nella gastronomia del Medio Oriente e del Mediterraneo.

Hummus: Pure de ceci, tahini, succo di limone, aglio e olio d'oliva. Si serve con pane pita o verdure crude.



Tabbouleh: Insalata fresca con bulgur, prezzemolo, pomodoro, cipolla, menta, limone e olio d'oliva.



Falafel: Polpettine fritte fatte di ceci o di fave, condito con spezie. Servite con salsa di tahini o yoghurt.



Dolma: Elaborati con pepe messicano (hoja santa), marinate in vinaigrette mediterranea, farcite di riso, verdure e spezie.



Sambousek: Tortine ripiene di carne, formaggio, spinaci o miscela di verdure.



βazaar

MEDITERRANEAN ways

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

MENÚ PER BAMBINI

ANTIPASTI

Spanakopita: Tortine salate greche a base di formaggio feta e spinaci.



PRINCIPALI

Pasta alla Bolognese.



Pizza: mozzarella, pomodoro e prosciutto.



Shish Taouk : Spiedini di pollo marinato con patatine fritte (Libanese)



DOLCI

Lokma: Pasta di pane fritto, coperto di miele, sciroppo con cannella e semi di sesamo (Turco).



Insalata di frutta.





ALLERGENS

 MILK

 SULPHITE

 FISH

 NUTS IN SHELL

 EGGS

 SOY

 GLUTEN

 CRUSTACEANS

 PEANUTS

 CELERY

 LUPINS

 MUSTARD

 SESAME

 SHELLFISH

Bazaar
MEDITERRANEAN WAYS

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD



βαζαρ

MEDITERRANEAN ways

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

APPETITANREGER

Oliven mit Feta-Käse: Die Kalamata-Oliven stammen aus Griechenland und zeichnen sich durch ihre Knackigkeit, ihre Mandelform und den Kontrast zwischen ihrem süßen und sauren Geschmack aus.



Hummus Natur: Traditionell in Ländern wie Libanon, Syrien oder der Türkei, serviert in kleinen Portionen auf einem Stück Fladenbrot oder mit Crudités. Er besteht aus einer Kichererbsenmus, das aus Sesam, Knoblauch und Zitrone hergestellt wird.



DER BEGINN DER TOUR

Von der Türkei nach Cancun: Linsencreme mit Kürbiskernen und Käse (türkisch)



Die Evolution: Traditioneller Avocado-Hummus, begleitet von unserem Souvlaki-Brot und Karotten-Crudités (östliches Mittelmeer).



Spanakopita: Griechische Teigtaschen mit Feta-Käse und Spinat (griechisch).



Das Original: Dolmas aus Pfefferblättern, mariniert in mediterraner Vinaigrette und gefüllt mit Reis, Gemüse und Gewürzen.



EIN KULTURELLER LECKERBISSEN

Aus dem Mittelmeerraum: Tintenfisch mariniert in einer Mischung aus Joghurt, Zitrone, Koriander und Gewürzen (süßer und scharfer Paprika, Kurkuma, gemahlener Kreuzkümmel).



Shish Taouk: Hühnerfleisch am Spieß, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Zitronensaft und Gewürzen. Serviert mit Fladenbrot und Joghurt.



Türkische Art: Spieße aus Rinderhackfleisch, gewürzt mit Kreuzkümmel, Paprika und Tajin-Chili, serviert mit Schnittlauch und Wildreis.

Griechisches Souviaki: Lammfleischspiese mit Avocado-Tzatziki, mit Oregano gewürzten Kartoffeln, Hummus und Pita-Chips.



DIE TOUR

Keftedakia: Rindfleischbällchen mit sautierten Tomaten, Chili, Fetakäse und Minze, serviert mit Reispilaw (griechisch).



Psariplaki: Gericht des Küchenchefs aus frischen Meeresfrüchten mit Tomaten, Oliven und Kapern, gewürzt mit provenzalischen Gewürzen (griechisch).



Türkische Regionen: Knusprige Falafel, Reis, Pilaw und gebratene Zucchini, garniert mit einem cremigen Dressing aus Tahini, Gurken und Hummus. Serviert mit Pita-Chips (türkisch).



Traditionell: Musaka mit Schweinehackfleisch und einem Hauch von mexikanischem Chili (griechisch).



SÜSSER ORIENT

Baclavá: Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen und Mandeln und Honig (mediterran/türkisch/griechisch).



Lokma: Gebackener Brotteig, bestrichen mit Honig, Zimtsirup und Sesam (Türkei).



Mahalabia: Libanesischer Pudding aus Maismariona mit Pistazien und einem Hauch von Honig (libanesisch).



Frischer Orient: Früchte der Saison mit Mango-Eis.





DIP MEZZE

Mezze ist eine Vielzahl von Vorspeisen in der nahöstlichen und mediterranen Küche.

Hummus: Pürierte Kichererbsen, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl. Wird mit Fladenbrot oder rohem Gemüse serviert.



Tabbouleh: Frischer Salat mit Bulgur, Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Minze und einem Dressing aus Zitrone und Olivenöl.



Falafel: Frittierte Teigtaschen aus Kichererbsen oder dicken Bohnen, die mit Gewürzen abgeschmeckt werden. Serviert mit Tahinisaucen oder Joghurt.



Dolmas: Hergestellt aus Pfefferblättern, mariniert in mediterraner Vinaigrette und gefüllt mit Reis, Gemüse und Gewürzen.



Sambousek: Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch, Käse, Spinat oder Gemüsemischungen.



βazaar

MEDITERRANEAN ways

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD



VORSPEISEN

Spanakopita: Griechische Teigtaschen mit Feta-Käse und Spinat.



HAUPTGERICHTE

Spaghetti mit Bolognese-Sauce.



Pizza: Mozzarella-Käse, Tomate und Schinken.



Shish Taouk: Marinierte Hähnchenspieße mit Bratkartoffeln (libanesisch).



DESSERTS

Lokma: Gebackener Brotteig mit Honig, Zimtsirup und Sesam (türkisch).




Obstsalat.






ALLERGENE

 MILCHPRODUKTE

 SULFIT

 FISCH

 NÜSSE EI

 HUEVO

 SOJA

 GLUTEN

 SCHALENTIERE

 ERDNÜSSE

 SELLERIE

 LUPINEN

 SENF

 SESAM

 MOLLUSKEN

Ba'zdar
MEDITERRANEAN WAYS

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD